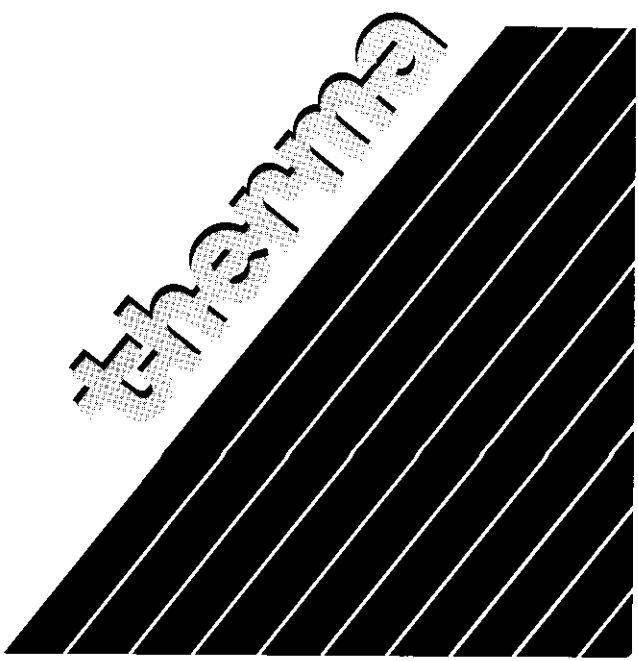
Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

Anstellherd
Cuisinière autonome
Cucina libera

AH BETA - 501 4 PL

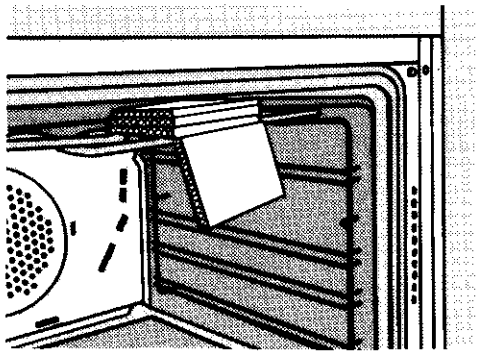


Inhaltsübersicht

	Seite/Page/Pagina
Einführung	
Überblick	6
Allgemeine Sicherheitshinweise	8
Vor dem ersten Benutzen	10
Und nun kann's losgehen	12
Kochstellen	
Kochstellen-Anleitung	14
Allgemeine und Sicherheitshinweise	16
Kochstellen einstellen	18
Pflege und Reinigung	20
Generelle Einstelltips	22
Backofen	24
Funktionsschalter	24
Temperaturwähler	26
Funktionstabelle Backofen	26
Kontrollanzeigen	26
Sicherheitshinweise	32
Zubehör und Einschubleisten	34
Anwendungsbeispiele	34
Backen	36
Backtabelle	42
Braten	46
Brattabelle	50
Grillen	62
Einstelltabelle Grillen	66
Reinigen	70
Allgemein	70
Backofen	72
Störungen – was tun?	74
Kleine Störungen	74
Kundendienst	74/78/80
Garantie	
Garantiebedingungen	82

Wichtiger Hinweis!

Der Oberhitzeheizkörper und der Grillheizkörper sind bei der Anlieferung des Gerätes mit einer Transportsicherung gegen Beschädigung arretiert. Dieses Teil ist vor dem ersten Einschalten des Backofens unbedingt zu entfernen.



Anschluß

Ihr Elektroherd darf nur vom Fachmann angeschlossen werden. Die Vorschriften des zuständigen Elektrizitätsversorgungs-Unternehmens sind genauestens zu beachten.

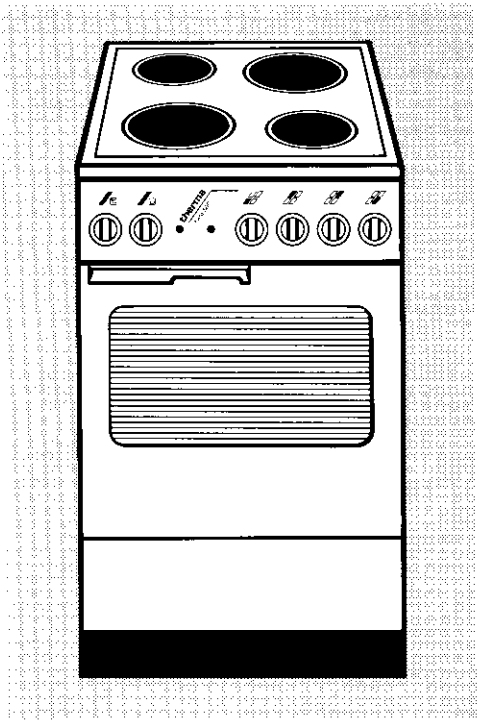
Hinweise für die Montage sowie den Anschluß an die Elektroinstallation finden Sie in der separat beigegebenen Installationsanweisung.

In der bauseitigen Installation des Gerätes ist eine allpolige Trennmöglichkeit mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite gefordert, z.B. LS-Automaten, Schalter oder Schraubsicherungen. Schraubsicherungen müssen im Falle des Trennens (z.B. Service-Fall) völlig herausgenommen werden.

Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte durchgeführt werden. Bitte wenden Sie sich im Störungsfall direkt an unseren Kundendienst.

Einführung

Überblick



Der Herd ist das zentrale Küchengerät. Diese Bedeutung verdankt er seiner Vielseitigkeit:

- Auf den Kochstellen kann all das erwärmt, gekocht, gebraten oder gebacken werden, was in Topf oder Pfanne zubereitet wird.

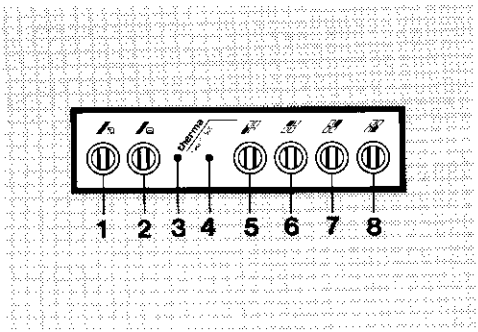
- Im Backofen können Sie braten, backen, gratinieren, rösten, grillen, warmhalten, auftauen und kochen.

Auf der Blende finden Sie alle Steuerelemente:

- **links** für den Backofen

- **rechts** für die Kochstellen.

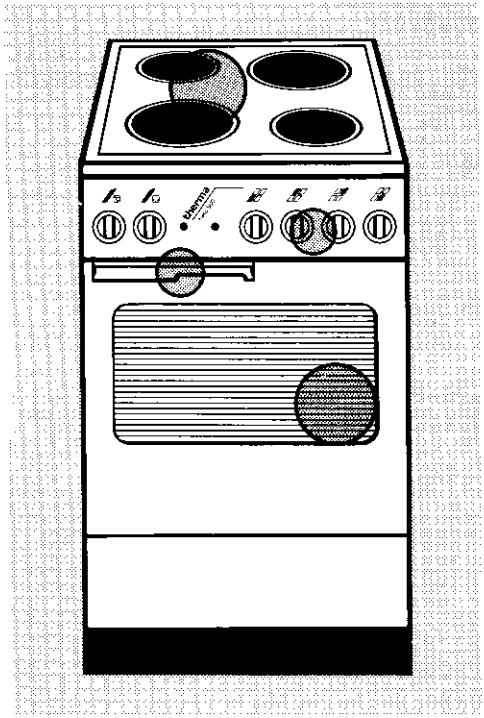
Schalterblende



1 = Backofen-Temperaturregler
2 = Wahlschalter für die einzelnen Backofenfunktionen
3 = rote Kontrollampe, Anzeige für Backofen-Temperaturregler
4 = gelbe Kontrollampe, Betriebsanzeige für alle Wärmequellen am Gerät
5 = Schalter für linke vordere Kochstelle
6 = Schalter für linke hintere Kochstelle
7 = Schalter für rechte hintere Kochstelle
8 = Schalter für rechte vordere Kochstelle

Allgemeine Sicherheitshinweise

Ein Herd wird heiß. Das nebenstehende Bild zeigt die „Punkte", auf die Sie besonders achten sollten:



- Kochstelle
- Backofenfenster
- Wrasenabzug
- Schalterblende

Sagen Sie das bitte allen, die diesen Herd benutzen werden.

Halten Sie kleine und spielende Kinder fern.

Verwenden Sie Kochstellen oder Backofen nicht zur Raumheizung: es ist nicht nur gefährlich, sondern schadet auch den Heizstellen.

Benutzen Sie den Herd erst, wenn er fachmännisch und sicher angeschlossen ist.

Beim Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, daß Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

Vor dem ersten Benutzen

Erstreinigung

Vor der ersten Benutzung ist der Backofen zu reinigen und einmal aufzuheizen.

Reinigen

- Alle beweglichen Teile aus dem Backofen nehmen.
- Funktionsschalter auf drehen
- Backblech und Grillrost spülen.

Aufheizen

- Backofentür schließen
- Funktionsschalter auf Ober- und Unterhitze einstellen.
- Temperaturwähler auf 280°C einstellen und aufheizen

280°C

- In dieser Stellung mindestens 60 Minuten betreiben.

Der Backofen wird auf höchste Stufe aufgeheizt. Dabei verdampft das Bindemittel in der Backofenisolierung (Geruchsbildung/Gefahr von Schleimhautreizung!!). Bitte öffnen Sie das Fenster oder schalten Sie die Raumbelüftung ein, in jedem Falle für ausreichend Frischluftzufuhr sorgen.

Zum Ausschalten

- Funktionsschalter und
- Temperaturwähler auf 0 drehen.

Bevor Sie die Kochstellen zum ersten Mal benutzen, beachten Sie bitte die entsprechenden Hinweise.

Und nun kann's losgehen

Moderne Herde sind vielseitig. Das Wichtigste für den sicheren und erfolgreichen Gebrauch dieses Gerätes finden Sie anschließend zusammengestellt in der Reihenfolge

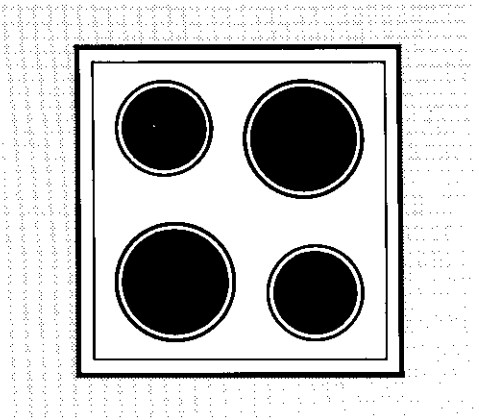
- Kochstellen
  Bedienung und Reinigung

- Backofen
  Funktionen und Anwendung
  Reinigung

Sie finden nicht nur die Beschreibung der nötigen Handgriffe, sondern auch Tips, Empfehlungen sowie die Anwendungsmöglichkeiten und Beispiele.

Kochmulde aus emailliertem Stahlblech

mit 2 Blitzkochplatten und 2 Normalkochplatten



Dieser Herd ist mit Kochplatten mit

- 145 mm Durchmesser

- 180 mm Durchmesser

ausgestattet.

Kochplatten vor Inbetriebnahme einmal 5–6 Minuten nacheinander ohne Topf auf höchster Stufe aufheizen (Geruchsbildung).

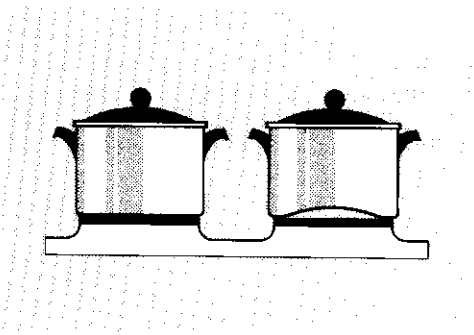
Allgemeine und Sicherheitshinweise

- Kochstellen erst einschalten, wenn Topf oder Pfanne daraufstehen.

- Kochgeschirr und Geschirrboden sollen trocken und sauber sein.

- Die Zubereitung von Speisen in Aluminium-Folie und Kunststoffgefäßen ist nicht zulässig.

- Überhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden. Beaufsichtigen Sie deshalb Fritiervorgänge oder andere Zubereitungen, bei denen viel Fett erhitzt wird.



Die Kochstellen werden beschädigt,

- wenn sie mit leerem Geschirr oder ohne Topf betrieben werden,

- wenn ungeeignetes Geschirr verwendet wird, z. B. Geschirr mit unebenem Boden oder zu kleinem Bodendurchmesser.

Kochgeschirre sollten im Durchmesser mindestens so groß sein wie die Kochstelle, möglichst bis zu 2 cm größer.

Sehr wirtschaftlich sind Töpfe mit plangeschliffenem Boden. Zum Kochen mit feuerfestem (temperaturbeständigem) Glas oder Porzellan, die Anleitung des Herstellers beachten.

Keine unbenutzten Kochtöpfe auf der Platte abstellen oder heiße Töpfe auf der Platte abkühlen lassen (Schwitzwasserbildung).

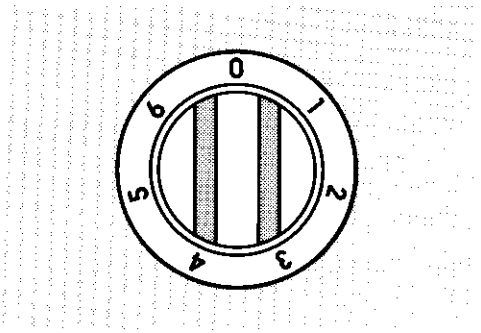
Kochstellen einstellen

Die 4 Drehknöpfe für die Kochstellen sind rechts auf der Bedienblende angeordnet. Symbole weisen auf die jeweilige Kochzone hin.

Die Leistung der Kochstelle wird mit 6 Schaltstufen eingestellt.

- Drehknopf auf die gewünschte Merkzahl drehen.

- Die gelbe Kontrollampe leuchtet auf.



Ausschalten

- Auf 0 drehen –
  Die gelbe Kontrollampe erlischt.

Nutzen Sie die Nachwärme der Kochzonen, indem Sie etwa 5 Minuten vor Ende des Garvorgangs die Kochzonen ausschalten.

Pflege und Reinigung

Kochmulde aus emailliertem Stahlblech

Es ist zu empfehlen, die emaillierte Mulde vor der ersten Benutzung mit Vaseline einzureiben, umso leichter ist die Reinigung nach jedem Gebrauch. Alle 4 Wochen sollte diese Behandlung wiederholt werden.

Kochplatten

feucht abwischen, kurz einschalten zum Trocknen. Angesetztes Überkochgut leicht mit verseifter Stahlwolle abreiben. – Die feinen Rillen sollen erhalten bleiben! –

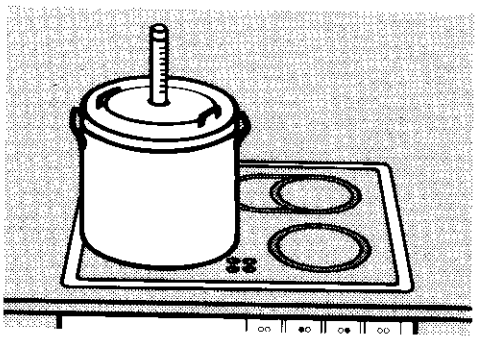
Die Kochplatten von Zeit zu Zeit mit Nähmaschinenöl oder einem handelsüblichen Pflegemittel dünn einreiben. Bei erwärmter Platte dringt das Pflegemittel schnell ein. Für den Edelstahlrand ein Chrom-Putzmittel verwenden.

Einkochen auf der Kochstelle

Der Einkochtopf wird auf eine große Kochstelle gesetzt. Nach bekannter Weise werden Gläser oder Dosen vorbereitet und ins Wasserbad gestellt.

Die Einkochzeit rechnet ab Kochbeginn des Wasserbades.

Die Kochstelle auf eine niedrigere Stufe einstellen, damit das Wasser über die benötigte Einkochzeit am Sieden bleibt.



Generelle Einstelltips

Zum Ankochen und Anbraten die höchste Einstellung wählen und dann entsprechend zurückschalten.

6 – Ankochen, Anbraten
4 – Fortbraten
2 – Fortkochen

Die feine Regulierbarkeit ermöglicht das Garen auch mit wenig Wasser oder Fett.

Der rote Punkt auf der Blitzkochplatte verschwindet teilweise schon bei der ersten Benutzung.

Die zum Fortkochen bzw. -braten benötigte Leistung hängt von mehreren Einflüssen ab

- Art des Lebensmittels

- Kochgeschirr/Deckel: je besser der Boden leitet und der Deckel abdichtet, desto niedriger kann die Einstellung sein.

- Kochgutmenge: je mehr Kochgut, desto höher muß erfahrungsgemäß die Leistung sein.

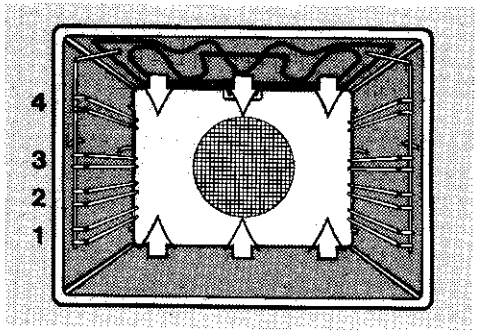
Sie werden bald die passende Einstellung herausgefunden haben.

Nutzen Sie die Nachwärme der Kochplatten, indem Sie diese etwa 5 Minuten vor Ende des Garvorgangs ausschalten.

Backofen

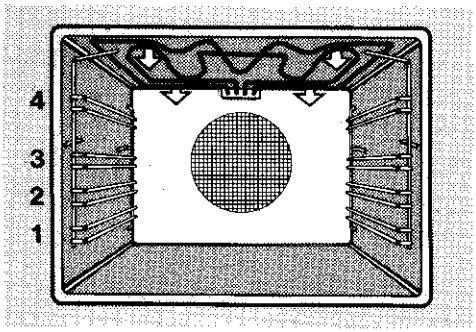
Der Backofen wird durch den Ober- und Unterhitze-Heizkörper auf „konventionelle" Weise oder mit dem Grillheizkörper beheizt.

Beheizung mit Ober-/Unterhitze



Der Unterhitzeheizkörper sitzt unter dem Backofenboden, außerhalb des Garraumes. Der Oberhitzekörper ist an der Backofendecke fest montiert. Bei konventioneller Beheizung können Temperaturen zwischen 50 und 280° C eingestellt werden.

Der Grillheizkörper



An der Backofendecke ist der Infragrill fest eingebaut. Die Strahlungshitze des Infragrills bewirkt die Garung bei darunter eingeschobenen Grilladen. Der Grillheizkörper kann mit dem Oberhitze-Heizkörper zusammen zum GROSSFLÄCHEN-GRILL geschaltet werden.

Funktionsschalter

Am Funktionsschalter stellen Sie die gewünschte Zubereitungsart ein.

- Neben der 0-Stellung (Aus) können 6 verschiedene Funktionen gewählt werden.
- Ist eine Funktion gewählt, leuchtet die gelbe Kontrollampe auf.
- Zum Ausschalten auf 0 drehen, – die gelbe Kontrollampe erlischt.

Temperaturwähler

Am Temperaturwähler können Sie die gewünschte Temperatur zwischen 50 und 280° C einstellen.

Die Einstellung 280° C wird zum Grillbetrieb benötigt.

Kontrollanzeigen

- **Backofenbeheizung**
  Die rote Lampe leuchtet bei eingeschalteter Backofenheizung.

  Sie erlischt, sobald die Temperatureinstellung erreicht ist. Sobald die Temperatur absinkt, wird dem Backofen erneut Wärme zugeführt und die rote Kontrollampe leuchtet wieder auf.

Funktionstabelle Backofen

Die folgende Tabelle beschreibt die 6 Einstellpositionen des Funktionsschalters. Sie gibt auch an, in welchem Fall zusätzlich der Temperaturwähler eingeschaltet werden muß und welche Temperaturbereiche dann in Frage kommen.

Funktionstabelle Backofen

Funktion	Wie muß eingestellt werden? Funktionsschalter	Temperaturwähler °C
Beleuchtung, z. B. während des Reinigens, zum Vorbereiten des Backofens. Bei allen anderen Funktionen ist die Beleuchtung automatisch eingeschaltet.		–
Ober- und Unterhitze zum Backen, Braten usw.		50 bis 280
Unterhitze allein		bis 220
Oberhitze allein		bis 220
Infragrill und Oberhitze Großflächengrillen von flachem Grillgut und größeren Mengen		200 bis 280
Infragrill zum Strahlungsgrillen von flachem Grillgut und kleineren Mengen		200 bis 280

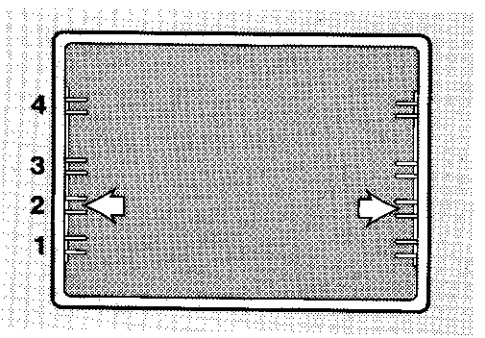
Sicherheitshinweise Backofen

Bitte beachten Sie bei der Benutzung des Backofens die Hinweise auf Seite 8, und auch die folgenden Punkte

- **Backofenboden auf keinen Fall mit Alu-Folie auslegen:** die Wärme staut sich, stört das Back- und Bratergebnis und kann zu Überhitzungsschäden (Emailschäden) des Backofens führen!

- Zum Einkochen keine verschlossenen Dosen verwenden: der entstehende Überdruck kann die Dosen zum Platzen bringen und dadurch den Backofen beschädigen.

- Backblech und Back-, Brat- und Grillrost möglichst **zwischen** die beiden Leisten einführen: das schützt beim Einschieben und Herausnehmen vor dem Abkippen.



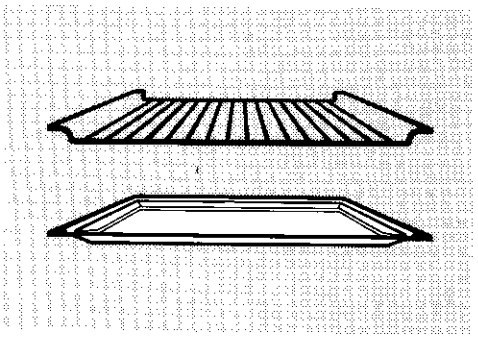
Zubehör und Einschubleisten

Zubehör

1 Backblech

1 Back-, Brat- und Grillrost

Das Zubehör können Sie im Backofen aufbewahren.



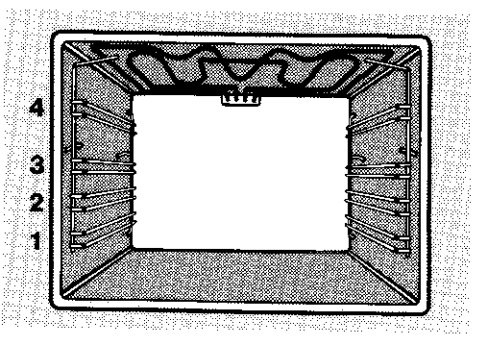
Einschubleisten

Der Backofen hat 4 Einschubleisten. In dieser Anleitung sind sie einheitlich von 1 = unten bis 4 = oben numeriert.

Wo sind die Anwendungsbeispiele?

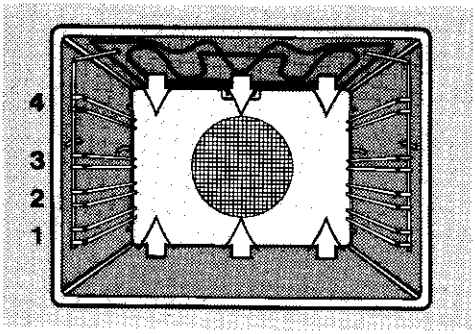
In den nächsten Abschnitten sind sowohl allgemeine Tips zu Einsatz, Ausrüstung und eventueller Vorbehandlung des Garguts, als auch Beispiele fürs Backen, Braten und Grillen zusammengestellt. Sie enthalten alle nötigen Angaben hinsichtlich Funktions- und Temperaturwahl, Zeit und Einschubleisten.

Am Schluß des Kapitels finden Sie alles Wichtige zu Pflege und Reinigung des Backofens.



Backen

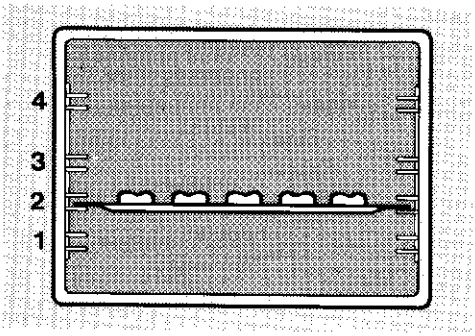
Der Backofen wird durch die Heizkörper am Boden und an der Decke des Backofens beheizt. Die Wärme strahlt auf das Backgut.
Verwenden Sie möglichst nur das mitgelieferte Zubehör oder matte dunkle Formen, z.B. aus schwarzlackiertem Blech. Hellglänzende Formen weisen die Wärmestrahlung zurück und reduzieren die Erwärmung des Backgutes.



Einschubmöglichkeiten

Es kann nur 1 Etage genutzt werden:

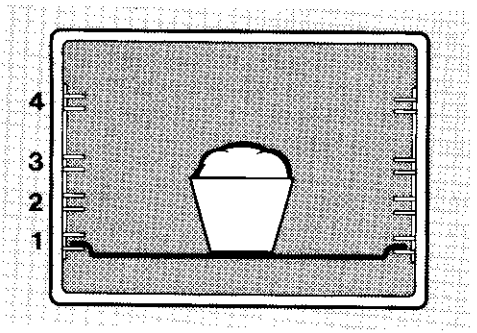
- Blechkuchen und Kleingebäck auf dem Blech: Einschubleiste 2 oder 3.
- Hohe Kuchen, z.B. Napf- oder Kastenform: Einschubleiste 1.
- Baisermasse überbacken: Einschubleiste 3 – 4.



Bei hellen Formen mit Kunststoffbeschichtung, Backblechen und Formen aus Weißblech eher etwas tiefer einschieben, z.B. auf Einschubleiste 1 oder Rost mit Wölbung nach unten schieben.

In diesem Fall empfiehlt es sich, die Temperatur entsprechend der unteren Grenze des angegebenen Bereichs einzustellen.

Bäckt Kuchen von oben zu schnell zu, fällt er zusammen oder bleibt „sitzen", weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.



Tips

- Rührteige sollen schwer vom Löffel reißen, weil die Backzeit durch viel Flüssigkeit unnötig verlängert wird.

- Bildet sich bei Bisquitteig eine Zuckerkruste, 1/3 weniger Zucker nehmen.

- Mürbeteigboden in der Form oder auf dem Blech erst 2/3 vorbacken, bevor der Belag daraufgegeben und der Kuchen fertiggebacken wird.

- Damit Kleingebäck nicht auf dem Blech festhängt, Backblech auf ein nasses Tuch stellen.

Vorheizen

Ein Vorheizen des Backofens erübrigt sich in den meisten Fällen. Ausnahme: Vorheizen bis die rote Backofenkontrollampe erlischt bei:

- Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft

- Backen von Brötchen.

Einstellen

- vorbereitetes Blech oder Kuchenform in den Backofen schieben, ggf. Beleuchtung einschalten.

- Funktionsschalter auf drehen.

- gewünschte Temperatur einstellen, die rote Kontrollampe leuchtet.

Ausschalten

- nach Ende der Backzeit Backgut aus dem Backofen nehmen.

- Funktionsschalter und Temperaturwähler auf 0 drehen.

Backtabelle

Die folgende Tabelle enthält Einstellbeispiele für das Backen.

Die Tabelle gibt meist einen Temperaturbereich an, z. B. 160 – 175 °C. Falls Sie nicht sicher sind, wählen Sie zuerst den niedrigeren Wert. Dauert es zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, können Sie die Einstellung entsprechend erhöhen.

Backtabelle

Gebäckart	Ober- und Unterhitze-Betrieb		
	Temperatur-regler °C	Einschub-leiste	**Backzeit in Min.**
Rührteig			
Napfkuchen	175	1.	65 – 75
Frankfurter Kranz (halbh. Form)	175	1.	35 – 50
Königskuchen (Kastenform)	165 – 175	1.	60 – 75
Sandkuchen (Kastenform)	180 – 200	2.	20 – 30
Boden			
in der Springform (Mürbeteig)			
mit Belag	180 – 200	2.	45 – 50
mit Obst-Belag auf dem Blech	175	2. oder 3.	30 – 50
mit trockenem Belag auf dem Blech	175	2. oder 3.	25 – 40
Honigkuchen auf dem Blech	180 – 200	2. oder 3.	25 – 40
Mürbeteig			
Tortenboden	200	2.	20 – 25
in der Form mit Quark	180	1.	70 – 80
in der Form mit Obst	180 – 200	1.	30 – 50
Blechkuchen mit Belag	175 – 200	2.	30 – 35
Nußkranz	180	2.	35 – 45
Biskuitteig			
Torte (4 Eier, Form 26 cm ⌀)	175	1.	30 – 40
Tortenboden	200	2.	15 – 25
Biskuitrolle	200	2.	15 – 20
Hefeteig			
Napfkuchen	175	1.	45 – 55
Kranzkuchen	180	2.	25 – 35
Hann. Butterkuchen	200 – 220	2. oder 3.	15 – 30
Streuselkuchen	200	2.	20 – 30
Obstkuchen	200	2. oder 3.	30 – 40
Bienenstich	200	2.	20 – 30
mit Quarkbelag	180 – 190	2.	35 – 45
Stollen, 500 g Mehl	175 – 200*	1.	50 – 65
Zopf und Brot	200	2.	25 – 35
Kleingebäck			
Baiser (Meringues)	70 – 90	2.	60 – 120
Eiweiß-Gebäck (Makronen)	125 – 150	2. oder 3.	30 – 40
Mürbeteig	190 – 200	3.	15 – 35
Lebkuchen-Honigkuchenteig	175	2. oder 3.	20 – 30
Blätterteig	220	2. oder 3.	20 – 30
Brandteig (Windbeutel)	225	2.	25 – 45
Hefeteig	200	2. oder 3.	15 – 25
Biskuitteig	200	3.	10 – 20
Rührteig	160 – 175	3.	15 – 25
Strudel mit süßer oder pikanter Füllung	210	2.	35 – 45
Aufläufe	200	1.	35 – 60
ÜBERBACKEN	225 – 250*	3. oder 4.	

*vorheizen

Braten

Die Bratzeit hängt von Fleischart, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Im allgemeinen rechnet man je 1 cm Fleischdicke

- Rind, Wild: 15 – 18 Minuten
- Schwein, Kalb: 15 – 18 Minuten
- Filet, Roastbeef: ca. 10 – 12 Minuten

Je größer das Fleischstück, desto niedriger kann die Brattemperatur sein.

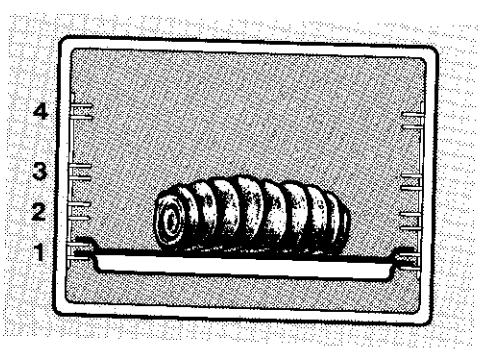
Der Garzustand kann mit einem Löffel geprüft werden: gibt der Braten beim Druck mit dem Löffel nicht mehr nach, ist er fertig. Die Temperatur im Bratenkern kann mit einem Speisenthermometer gemessen werden. Der Fachhandel bietet solche Thermometer an.

Lassen Sie den Braten nach dem Abschalten noch etwa 10 Minuten im Backofen: dann läuft beim Anschneiden kaum noch Saft heraus.

Bratblech: Zukaufteil

Braten auf dem Rost

Die Bratpfanne wird **in** Einschubleiste 1 geschoben, das Bratenstück – mit der Anrichteseite nach oben – auf den Rost legen und **auf** Einschubleiste 1, d.h. unmittelbar über die Bratpfanne schieben. Falls mit einer Bratzeit von mehr als einer Stunde zu rechnen ist, sollten Sie die Zutaten für die Soße (Zwiebeln, Wurzelwerk etc.) erst eine halbe Stunde vor Schluß in die Pfanne geben, bräunen lassen und dann ½ bis ¾ Liter Wasser in die Bratpfanne einfüllen.



Braten im Bratblech

Mageres Wildfleisch und Hackbraten direkt in das Bratblech geben.

Braten in der Bratfolie

Für Geflügel empfiehlt sich – der unvermeidbaren Geruchsbildung wegen – die Verwendung von Spezial-Bratfolie. Wichtig ist, daß die Angaben des Folienherstellers beachtet werden, auch bezüglich der Temperaturwahl. Die Bratfolie kann auch für andere Bratenstücke verwendet werden.

Einschalten

- vorbereitetes Bratgut in den Backofen einschieben, ggf. Beleuchtung einschalten.
- Funktionsschalter auf ⊟ einstellen.
- Temperaturwähler dem Bratgut entsprechend einstellen.

Ausschalten

- nach Ende der Gardauer Funktionsschalter auf und Temperaturwähler auf 0 zurückdrehen.
- Bratgut aus dem Backofen nehmen.
- Funktionsschalter ausschalten.

Brattabelle

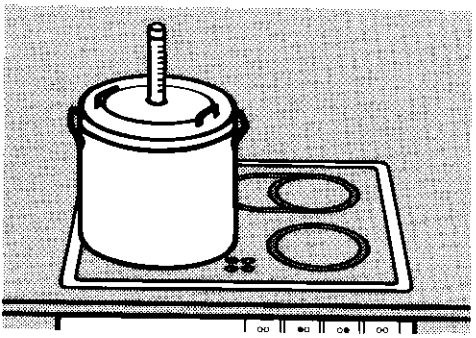
In einigen Fällen gibt die Tabelle einen Temperaturbereich (z. B. 200 – 225 °C) an. Falls Sie nicht sicher sind, wählen Sie zunächst den niedrigeren Wert. Dauert der Garvorgang zu lange oder bräunt das Bratgut nicht in gewünschter Weise, können Sie die Einstellung entsprechend erhöhen.

Brattabelle

Bratgut	Ober- und Unterhitze-Betrieb		
	Temperaturregler °C	Einschubleiste	**Bratzeit in Min.**
Braten			
mit kurzer Bratzeit, bis 5 cm Höhe	200	3.	10 – 15*
mit langer Bratzeit	175	2.	15 – 18*
Hackbraten (750 g Fleisch)	180 – 200	2.	35 – 50
Fisch			
Dünsten, 1 – 1½ kg am Stück	175 – 200	1.	40 – 50
Braten, 1 – 1½ kg am Stück	200 – 225	2.	35 – 45
Fischfilet, Forellen			15 – 20
Geflügel			
Ente, 1½ – 2 kg	180	2.	90 – 150
Gans, 3 kg	180	1.	150 – 210
Hähnchen (1000 g)	200	2.	45 – 60
Truthahn (Puter) (5½ kg, gefüllt)	160 – 175	1.	240
Wild und Wildgeflügel			
Hase (2 kg)	200	2.	60 – 90
Reh-Keule (2 kg)	200	2.	90 – 150
Hirsch-Keule (2 kg)	175 – 200	1.	90 – 180
Fasan, Wildente, Rebhuhn			35 – 60

* Garzeit pro 1 cm Höhe

Einkochen im Backofen



- Nur frische Nahrungsmittel einkochen!

- Nur handelsübliche Einkochgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Bajonettverschluß und Metalldosen dürfen nicht verwendet werden.

- Nur Gläser gleicher Größe und mit gleichem Inhalt zusammen einkochen. Diese müssen fest zugeklammert sein.

- Bis zu 6 üblich vorbereitete Gläser (1 oder 1½ Liter) in die Fettpfanne stellen. Die Gläser dürfen sich dabei nicht berühren.

- Bratblech in die unterste Einschubleiste des nicht vorgeheizten Backofens einsetzen und ½ bis 1 Liter heißes Wasser einfüllen.

- Einstellung:
  Funktionsschalter auf ⊟ einstellen.
  Temperaturwähler lt. Tabelle einstellen.

- Beobachten Sie das Einkochgut! Sobald in den Gläsern in kurzen Abständen Luftperlen aufsteigen (nach ca. 35 – 45 Min.) ist der Einkochvorgang entsprechend der aus der Tabelle zu entnehmenden Einkochtemperatur und Einkochzeit fortzusetzen.

- Die Gläser im ausgeschalteten Backofen noch 20 Minuten abkühlen lassen.

- Obst/Gewürzgurken
  Das Einkochgut beobachten. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (nach etwa 35 – 45 Minuten – bei 1½ Liter-Gläsern etwa nach 45 Minuten bis 1 Stunde) den Backofen ausschalten, aber die Gläser noch 30 Minuten – bei empfindlichem Obst, z. B. Erdbeeren ca. 15 Minuten - im geschlossenen Backofen stehenlassen.

- Gemüse/Fleisch
  Das Einkochgut beobachten. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (nach etwa 35 – 45 Minuten – bei 1½ Liter-Gläsern etwa 45 Minuten bis 1 Stunde) die Temperaturen auf 100 – 120 °C zurückstellen und das Einkochgut 60 – 90 Minuten weiterkochen lassen. Danach den Backofen ausschalten, aber die Gläser noch ca. 30 Minuten lang im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Schalttabelle zum Einkochen im Backofen

Einkochgut	Temperatur-Einstellung	sterilisieren bis zum Perlbeginn	weiter sterilisieren
Beerenobst Erdbeeren Blaubeeren Himbeeren reife Stachelbeeren	150 – 160°	30 – 45 Min.	–
Steinobst Früchte mit hartem Fleisch Birnen, Äpfel, Quitten, unreife Stachelbeeren Zwetschgen	150 – 160°	30 – 45 Min.	150° 15 Min.
Gemüse Erbsen Möhren Kohlrabi Bohnen Pilze Spargel	150 – 160°	ca. 45 Min.	150° 80 – 120 Min.
Fruchtmark Apfelmus Tomatenmark	150 – 160°	30 – 45 Min.	120° 15 – 20 Min.
Fleisch	150 – 160°	30 – 45 Min.	120° 60 – 90 Min.

Dünsten im Backofen

Nahrungsmittel wie Fisch, Gemüse, Obst usw. können im Backofen gedünstet werden, wobei ihre Vitamine und ihr frisches Aussehen weitestgehend erhalten bleiben. Dazu möglichst eine gut schließende feuerfeste Form verwenden. Diese auf den Rost stellen. Das Nahrungsgut wird bei milder Hitze im eigenen Saft oder unter Zugabe von wenig Fett bzw. Flüssigkeit gegart.

Grillen

Möglichkeiten

Die Grillheizkörper sind fest eingebaut. Zwei Betriebsweisen sind möglich:

- Infragrill

- Großflächengrill

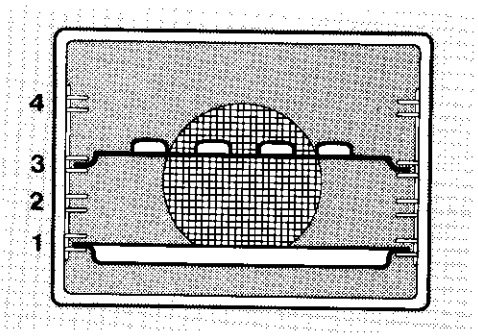
Die richtige Einstellung hängt von Menge und Höhe des Grillgutes ab:

Flache Grilladen, d. h. Stücke bis 3 cm Höhe, aber auch noch halbe Hähnchen

- kleine Mengen, in der Rostmitte: Infragrill

- größere Mengen, z. B. wenn der Rost voll belegt ist: Großflächengrillen.

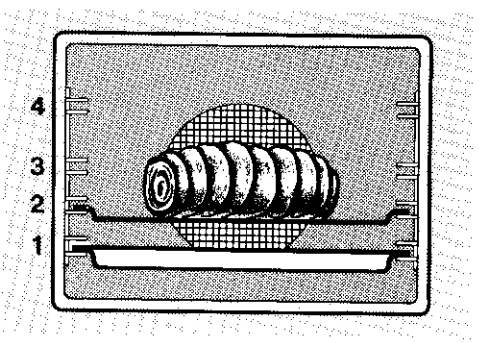
Lassen Sie das Gerät beim Grillen nicht unbeaufsichtigt.



Vorbereiten

Bratblech in Einschubleiste 1 schieben. Einschubhöhe für den Rost mit Grillgut:

- Flachgrilladen, je nach Höhe in Einschubleiste 3 oder 4, wobei der Abstand zum Grillheizkörper auch mit der Wölbung des Rostes nach oben oder nach unten, variiert werden kann. Fettes Grillgut nicht zu nahe an den Grillheizkörper einschieben.



Gegrillt wird bei geschlossener Tür. Vorheizen entfällt.

Falls Sie mehrere Male kurz hintereinander grillen: Bratblech nach jedem Grillen reinigen!

Einschalten

- vorbereitetes Grillgut in den Backofen einschieben, ggf. Beleuchtung einschalten.
- Funktionsschalter auf die gewünschte Betriebsweise einstellen.
- Temperaturwähler auf die gewünschte (oder in der Tabelle angegebene) Temperatur einstellen.

Ausschalten

- Temperaturwähler auf 0 und
- Funktionsschalter auf drehen.
- Grillgut aus dem Backofen nehmen.
- Funktionsschalter ausschalten.

Einstelltabelle Grillen

Die folgende Tabelle enthält Beispiele für das Grillen.

Zum Grillen muß der Funktionsschalter und Temperaturwähler eingestellt werden. Flachgrilladen bei hoher Temperatur.

Wenn in der Tabelle ein Temperaturbereich angegenben ist, stellen Sie eher den niedrigen Wert ein. Bräunt das Grillgut zu langsam oder zu schwach, kann entsprechend höher gestellt werden.

Einstelltabelle Grillen

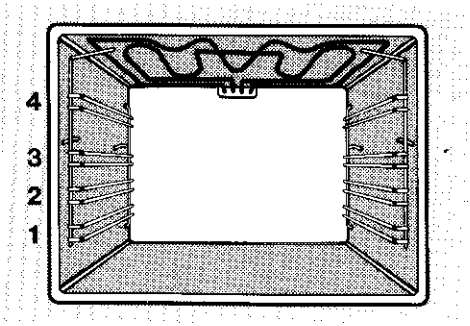
Grillgut	Funktions-schalter	Temperatur-wähler °C	Rost in Etage	Rost mit Wölbung nach	Grillzeit in Minuten etwa
6 Schweine-koteletts, natur		280	3	oben	1. Seite 13 2. Seite 7
4 Schweine-koteletts natur		280	3	oben	1. Seite 10 2. Seite 8
Schweine-medaillons		250	4	unten	je Seite 5
Lendensteaks		250	4	unten	je Seite 3–4
Schweine- oder Kalbsschnitzel, natur		280	4	unten	1. Seite 8 2. Seite 7
1 Schweine- oder Kalbs-lendchen		280	3	oben	1. Seite 15 2. Seite 10
½ Hähnchen		280	3	unten	1. Seite 20 2. Seite 10

Backofen

Verschmutzungen können leicht mit Spülmittellauge abgewaschen werden (Beleuchtung einschalten). Zum Schluß mit nassem Tuch – ohne Spülmittel – auswischen.

In hartnäckigen Fällen hilft Backofenspray. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe und scheuernde Mittel.

Zur leichteren Reinigung des Innenraumes können die Einschubleisten abgenommen werden: Gitter zuerst vorne leicht anheben und aushängen. Dann hinten anheben, aushängen und Gitter nach vorne aus dem Backraum herausnehmen.
Beim Wiedereinsetzen zuerst die Befestigungshaken in die hintere Öffnung einstecken, danach vorne. Achten Sie bitte darauf, daß der Oberhitzeheizkörper über dem Haltebügel sitzt. Abschließend Gitter nach unten fest andrücken.



Back-, Brat- und Grillrost

in warmer Spülmittellauge reinigen.

Backblech und **Kuchenformen**

mit Pergamentpapier ausreiben oder in heißem Wasser – ohne Spülmittel – spülen.

Schalterblende, Gerätewagen und Seitenteile

mit warmer Spülmittellauge reinigen und trockenwischen. Ätzende und scheuernde Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden.

Backofentür

Zum leichten Reinigen kann die Backofentür ausgehängt werden:

- Tür öffnen **(1)**

- auf beiden Seiten Bügel am unteren Scharnierteil hochschwenken und in den oberen Scharnierteil einhaken **(2)**.

- Tür mit beiden Händen seitlich anfassen und etwas anheben: die unteren Scharnierteile lösen sich aus ihren Schlitzen **(3)**.

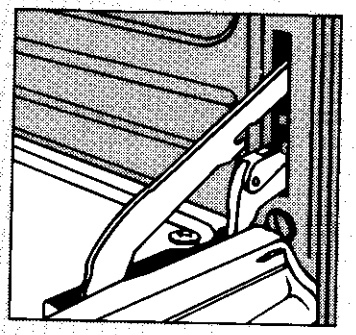
- Tür nach vorne ziehen: auch die beiden oberen Scharnierteile lösen sich aus den Schlitzen **(4)**.

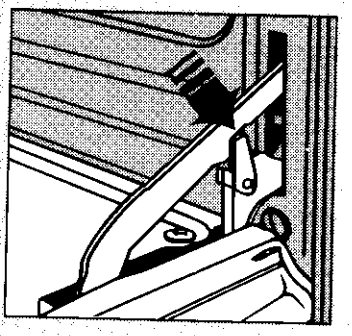
Backofentür wieder einsetzen

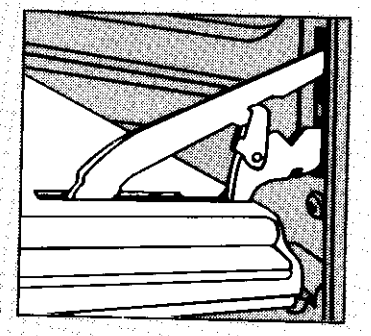
- Scharnierteile gleichzeitig einführen und absenken. Die untere Kerbe im kurzen Scharnierteil muß im Scharnierschlitz einrasten.
  Scharnierbügel aushaken und nach unten drücken.

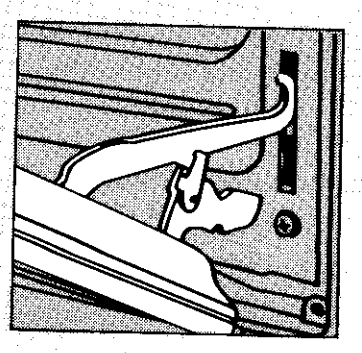
Die Außenseite der Tür mit Spülmittellauge oder Glasreiniger säubern. Für die Innenseite der Backofentür nur Spülmittellauge zum Reinigen verwenden.

Hinweis: Wird die Tür zum Reinigen nicht ausgehängt, achten Sie bitte darauf, daß die Scharnierbügel **immer** in der unteren Stellung bleiben **(1)**.


1


2


3


4

Störungen – was tun?

Elektrogeräte dürfen nur von Fachkräften repariert werden. Unsachgemäße Behandlung kann den Benutzer gefährden und zu Beschädigungen führen. Versuchen Sie deshalb nicht, ernsthafte Störungen selbst zu beseitigen, sondern verständigen Sie den THERMA-Kundendienst.

Kundendienst

Auf Seite ?? stehen die Anschriften der Kundendienst-Zentrale und der örtlichen Einsatzstellen. Bitte geben Sie bei der Meldung den Typ von Kochfeld bzw. Backofen an.

Sie finden die Daten für den Herd auf der Rückseite dieser Gebrauchsanleitung.

Kleine Störungen

Manche Störungen sind aber nur die Folge unvollständiger oder fehlerhafter Einstellung oder Handhabung. Die folgenden Fälle beschreiben solche Störungen, die Sie selbst beseitigen können.

Backofen wird nicht heiß:

- Funktions- und Temperaturwähler müssen eingestellt sein.

Lampe leuchtet bei Einstellung Beleuchtung nicht:

- Leitungsschutzschalter (Sicherung) der Hausinstallation überprüfen und ggfl. Fachmann benachrichtigen.

Beleuchtung bleibt dunkel, obwohl Heizung funktioniert:

– Glühlampe kann defekt sein. Glühlampe austauschen.

Backzeit zu lang

– Stimmt die eingestelle Temperatur?

Backofenbeleuchtung Austausch der Glühlampe

Zum Austausch der Glühlampe kann die runde Glasabdeckung im Backofen (hinten rechts) herausgeschraubt werden. Der Backofen wird mit einer bis 300 °C temperaturbeständigen Lampe, 40 Watt/220 V – E 14, beleuchtet.

Wir sind auch nach dem Kauf für Sie da

Der gut ausgebaute THERMA-Kundendienst steht allen unseren Kunden zur Verfügung.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern

- Überzeugen Sie sich, daß keine Fehlbedienung vorliegt.

- Überprüfen Sie die Sicherungen in Ihrer Wohnung. Wechseln Sie defekte Sicherungen aus. Bei Kippsicherungen drücken Sie den Schalter wieder in die Einschaltposition. Bei erneutem Versagen der Sicherung, benachrichtigen Sie den THERMA-Kundendienst.

Wenn Sie den Kundendienst in Anspruch nehmen

- Notieren Sie die folgenden Angaben, die Sie auf dem Typenschild Ihres Gerätes finden:

- Modell-Bezeichnung

- Geräte-Nummer

- Fabrikationsnummer

- Notieren Sie Ihre Beobachtungen genau, dies erleichtert die Vorbereitungen und die Arbeit unseres Servicetechnikers.

- Suchen Sie die nächstgelegene THERMA-Servicestelle in der folgenden Liste und rufen Sie an.

- Seien Sie bitte zu Hause, wenn der Servicetechniker kommt, denn er ist auf Ihre Informationen angewiesen.

Servicestellen

Zentraler Ersatzteildienst und Kundendienst-Administration
5506 Mägenwil
(064) 569133

8400 Winterthur
Bürglistraße 27
(052) 251928

4127 Birsfelden
Rheinfelderstraße 12
(061) 3132880

ab 15.2.1991
4133 Pratteln
Rheinpark-Center
Netzibodenstraße 12
(0611) 8115200

9008 St. Gallen
Langgasse 61
(071) 250457

5506 Zürich/Mägenwil
Industriestraße 10
(064) 569388

3966 Réchy
Rte. de Grône
(027) 582085

3063 Ittigen/Bern
Ey 5
(031) 588285

8762 Schwanden
Sernftalstraße
(058) 813381

7000 Chur
Ringstraße 37
(081) 245266

6020 Emmenbrücke
Rüeggisingerstraße 9
(041) 552528

Garantiebedingungen für Haushalt-Großgeräte

Dieses Gerät ist ein Qualitätserzeugnis. Es wurde unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut. Da es sich um ein technisches Gerät handelt, sind für Verkauf, Aufstellung, Anschluß und Inbetriebsetzung besondere Fachkenntnisse erforderlich. Deshalb dürfen Aufstellung, Anschluß und erste Inbetriebnahme nur durch einen zuständigen Fachmann erfolgen.

Entsprechend den nachstehenden Bedingungen übernehmen wir – unabhängig von der Verpflichtung des Händlers aus dem Kaufvertrag – für das umseitig genannte Gerät für die Dauer von 12 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung von 6 Monaten –, gerechnet ab Liefertag an den ersten Endabnehmer, die Garantie für:

a) einwandfreie dem Zweck entsprechende Werkstoffbeschaffenheit und -verarbeitung,

b) fachgerechten Zusammenbau,

c) einwandfreie Funktion des Gerätes und Einhaltung der auf dem Typenschild angegebenen Leistungen bei Anschluß an die vorgeschriebene Betriebsspannung bzw. Betrieb mit der angegebenen Energieart.

1. Der Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes ist durch Vorlage des Kaufbeleges, wie Kassenzettel, Rechnung usw. nachzuweisen. Ohne diesen Nachweis sind wir zu Garantieleistungen nicht verpflichtet.

2. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir alle Mängel, die nachweislich auf Fabrikations- und/oder Materialfehler zurückzuführen sind, wenn sie uns innerhalb dieser Zeit unverzüglich nach Feststellung gemeldet werden. Die Nachbesserung erfolgt innerhalb der ersten sechs Monate ohne Berechnung der erforderlichen Nebenkosten (Fahrt- und Wegezeitkosten, Fracht- und Verpackungskosten).
   Die Garantie erstreckt sich nicht auf leichtzerbrechliche Teile, wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, daß mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich in Stand gesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Im übrigen entscheiden wir über Art, Umfang und Ort der Garantieleistung nach billigem Ermessen, wobei jedoch im einzelnen gilt, daß die Reparatur der Geräte in der Regel am Aufstellungsort erfolgt; ausnahmsweise kann sie jedoch auch in den Räumen unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Durch die Instandsetzung der Geräte oder Ersatz einzelner Teile wird die Garantiezeit weder verlängert noch wird eine neue Garantiefrist für das Gerät in Lauf gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Garantiefrist.

5. Wir übernehmen keine Garantie für Schäden und Mängel an Geräten oder deren Teilen, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung sowie bei Einbau von Ersatz- und Zubehörteilen, die nicht in unseren Listen aufgeführt sind. Bei Eingriffen in oder Veränderungen an dem Gerät durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Garantieanspruch.

6. Wenn ein Schaden oder Mangel innerhalb einer angemessenen Frist nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, kann innerhalb von sechs Monaten ab Liefertag des Gerätes an den ersten Endabnehmer auf dessen Wunsch entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder der Kauf rückgängig gemacht werden. Im letzteren Falle erfolgt die Abwicklung über den Händler, der den ersten Endabnehmer beliefert hat.

7. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

8. Bei unberechtigter Inanspruchnahme unseres Kundendienstes gehen die damit verbundenen Kosten zu Lasten des Endabnehmers.

Wir weisen darauf hin, daß Ihnen unsere Kundendienststellen auch nach Ablauf der Garantie jederzeit und zu den üblichen Bedingungen zur Verfügung stehen.

therma

THERMA AG
Haushaltapparate
Flurstraße 56
Postfach, 8048 Zürich
Telefon 01/491 75 50

Suisse romande:
THERMA SA
Rue de Lausanne 60
1020 Renens
Téléphone 021/635 14 21

284 746 1.92 wibeha

Installationsanweisung
Mode d'installation

Instruktion Nr. 9001
(CH) EZ 13

(D) Elektroherde

Elektroanschluß

Er muß durch einen zugelassenen Elekroinstallateur erfolgen. Die VDE-Bestimmungen und die am Anschlußort geltenden Vorschriften des örtlichen Energieversorgungsunternehmens sind zu beachten.

Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.

Die Anschlußmöglichkeiten sind auch auf der Rückwand des Gerätes angegeben. Die Netzanschlußklemme ist nach Abnehmen des Abdeckbleches auf der Rückwand zugänglich.

Je nach vorhandener Netzspannung sind die Herde entsprechend einer der umseitig angegebenen Schaltmöglichkeiten anzuschließen. **Der Schutzleiter kommt an die Klemme** ⏚. Falls erforderlich, müssen die Brücken der Klemmleiste umgelegt werden.

Der Netzanschluß ist so auszuführen, daß eine allpolige Trennmöglichkeit mit mind. 3 mm Kontaktabstand vorhanden ist, z. B. LS-Automat.

Als Netzanschlußleitung muß eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

Das Typenschild ist nach Öffnen der Backofentür links unten sichtbar. Der Gerätewagen (nicht bei allen Geräten) hat auf der Unterseite einen Sicherungsanschlag. Zum Herausnehmen zieht man den Gerätewagen bis zum Anschlag vor, hebt ihn etwas an und nimmt ihn dann ganz heraus.

Mit den 4 Stellfüßen (Bild 1) kann der Herd ausgerichtet und an die Küchenzeile angepaßt werden. (Nicht bei allen Modellen serienmäßig, jedoch nachrüstbar.)

Bei dem vorliegenden Herd handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzen umliegender Möbel und Anstellwände um ein Gerät des Typs „Y". Dieser Herd darf mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel und mit der anderen Seitenwand an ein Möbelteil der gleichen Höhe wie die des Herdes angestellt werden.

(CH) Brennbare Wände und Decken müssen oberhalb der Kochflächen gemäß dem für das betreffende Kantonsgebiet zuständigen feuerpolizeilichen Organ feuerhemmend verkleidet sein.

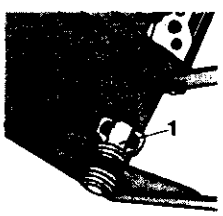


Bild 1.
Justierfüße (1) zum Ausrichten des Herdes und Anpassen an Küchenzeile
gravure 1
pied reglabel

(F) Cuisinières électriques

Raccordement électrique

Le raccordement devra être fait par un électricien compétent. Les réglementations en vigueur devront être observées.

Avant le raccordement, l'on s'assurera que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond bien au courant à disposition au lieu d'installation.

Les possibilités de raccordement sont aussi indiquées au dos de l'appareil.

Selon le courant à disposition, les cuisinières seront raccordées suivant le tableau ci-contre. La prise de terre sera raccordée à la borne ⏚.

Le branchement doit être exécuté que une possibilité de rupture sur tous les pôles est existant avec écartement de 3 mm au minimum par ex. Automat LS. fiche de prise de courant ou fusible.

Pour la raccorder au réseau, employer un câble de type H05VV-F ou de caractéristiques plus élevées.

La plaque signalétique est visible en bas à gauche aprés ouverture de la porte du four. Le chariota à l'arrière une butée de sécurité. Pour le retirer, le sortir jusque butée, le soulever de l'avant et le sortir ensuite entièrement.

Il est possible de mettre la cuisinière de niveau en ajustant les pieds réglables (gravure 1).

Pour ce qui est de la protection thermique des meubles et des cloisons juste à côté, il s'agit, dans le cas de la cusinière en question, d'un apparail du type "Y".

L'arrière et un des côtés de cette cuisinière peuvent être mis contre des cloisons et des meubles de n'importe quelle hauteur et l'autre côté contre un meuble d'une hauteur identique à celle de la cuisinière.

(CH) Parois et plafond combustibles doivent être ignifugés, au dessus de la surface de cuisson, conformément au règlement local de police du feu.

(I) Cucina elettrica

L'allacciamento elettrico

Esso deve essere eseguito da un elettric|sta autorizzato, il quale dovrà rispettare le norme vigenti e le norme dell'azienda elettrica di erogazione sul posto di installazione.

Prima di effettuare l'allacciamento bisogna confrontare la tensione riportata sulla targhetta della cucina con quella della rete che devono essere uguali.

Le possibilità di allacciamento sono riportate anche sul retro dell'apparecchio. Il morsetto di allacciamento della corrente di rete è visibile e raggiungibile dopo aver allontanto il pannello o la copertura posteriore dell'apparecchio.

Allacciare la cucina elettrica a seconda della tensione di rete a disposizione.

Allacciare il conduttore di protezione al morsetto ⏚.

Se necessario spostare i collegamenti ponte sulla morsettiera.

L'allacciamento alla rete deve essere eseguito in maniera che avvenga sempre una immediata separazione di tutti i poli, con un minimo di 3 mm di distanza dal contatto, mediante p. es. automatico LS, contatto a spine, tagliacircuito a vaivola.

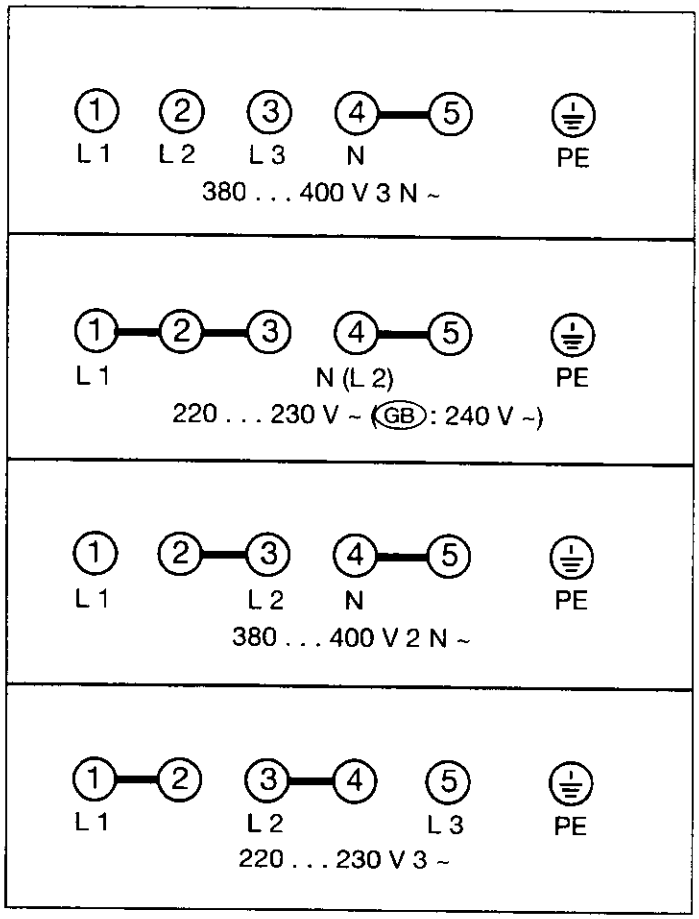
Come cavo d'attacco alla rete occorre impiegare un cavo del tipo H05VV-F o di maggiore valore.

La targhetta dell'apparecchiature è visibilé aprendo lo sportello del forno in basso a sinistra. Il carrello dell'apparecchiatura (non è presente su tutti i modelli) ha una battuta di sicurezza nella parte inferiore. Volendo estrarre l'apparecchiatura bisogna tirare il carrello fino – contro la battuta, alzarlo un tantino ed estrarlo quindi completamente.

Con i 4 piedini di regolazione (figura 1) la cucina può essere allineata ed adeguata all'installazione. (Non di serie su tutti i modelli, tuttavia equipaggiabile in un momento successivo.)

In considerazione della protezione contro i sovrariscaldamenti del mobili circostanti e dello pareti limitrofo il fornello qui citato è un apparacchio del tipo "Y". Questo fornello può essere collocato con la parete di forno od una parete laterale contro pareti o mobili a qualunque altezza e con un'altra parete laterale contro una parte di mobili di uguale altezza a quella del fornello.

(CH) Pareti e soffitti incendiabili, vicini alle zone di cottura, devono essere adeguatamente rivestiti come previsto dalle Norme dei Vigili del Fuoco del relativo Cantone.



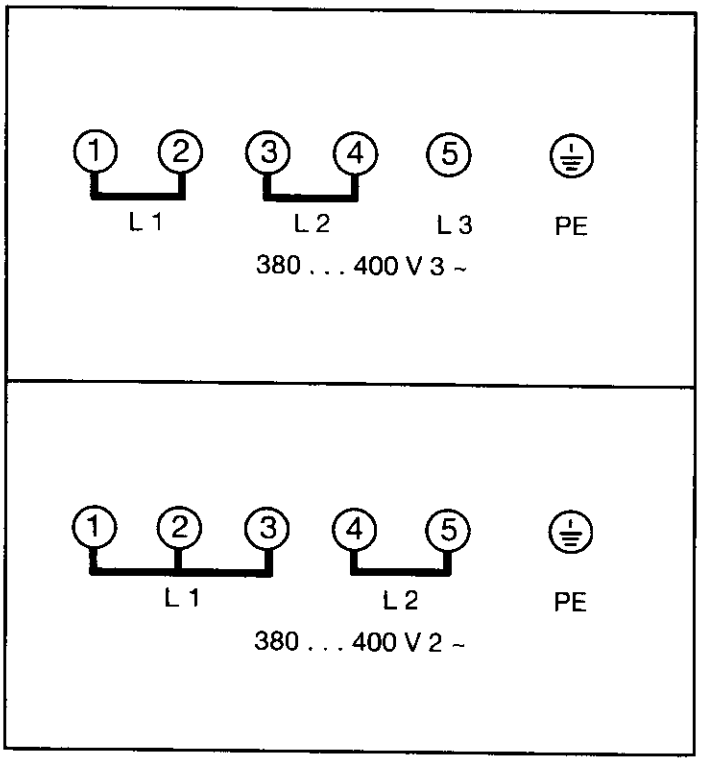
Dreiphasennetz 380 V
zwischen den Außenleitern mit N
Réseau triphasé 380 V
entre les conducteurs extérieurs avec N
Rete trifase 380
tra i conduttori esterni con N

Wechselstrom 220 V
Courant alternatif 220 V
Corrente alternata 220 V

Zweiphasennetz 2 x 380 V mit N
Réseau diphasé 2 x 380 V avec N
Rete bifase 2 x 380 V con N

Dreiphasennetz 220 V
zwischen den Außenleitern ohne N
Réseau triphasé 220 V
entre les conducteurs extérieurs sans N
Rete trifase 220 V
tra i conduttori esterni senza N

Netzanschluß-Möglichkeiten für Geräte mit Heizkörperspannung 220 . . . 230 V
Possibilités de raccordement secteur pour les appareils ayant une tension du radiateur 220 à 230 V
Possibilità d'attacco alla rete per apparecchi con tensione del radiatore 220 . . . 230 V



Dreiphasennetz 380 V
zwischen den Außenleitern ohne N
Réseau triphasé 380 V
entre les conducteurs extérieurs sans N
Rete trifase 380 V
tra i conduttori esterni senza N

Zweiphasennetz 2 x 380 V ohne N
Réseau diphasé 2 x 380 V sans N
Rete bifase 2 x 380 V senza N

Netzanschluß-Möglichkeiten für Geräte mit Heizkörperspannung 380 . . . 400 V
Possibilités de raccordement secteur pour les appareils ayant une tension du radiateur 380 à 400 V
Possibilità d'attacco alla rete per apparecchi con tensione del radiatore 380 . . . 400 V

284 627 11.92 An.

ACHTUNG!

Backofenboden darf nicht mit Alu-Folie abgedeckt werden.

ATTENTION!

Ne pas couvrir le fond du four avec une feuille d'aluminium.

ATTENZIONE!

Non coprire il fondo del forno con fogli di alluminio.

ATTENTION!

Never line the oven bottom with aluminium foil.